



Comunicato Stampa del 14/06/2019

MAMOJA': UNA NUOVA REALTÀ NEL PANORAMA ENOLOGICO CHE PROMUOVE UN UNICO TERRITORIO IN ITALIA E ALL' ESTERO ATTRAVERSO LO SVILUPPO DEL PRIMO MODELLO SOCIO-ECONOMICO-VITIVINICOLO DELLA SARDEGNA.

Venerdì 21 giugno 2019, alle ore 16:00, presso la sala consiliare di Mamoiada si terrà il primo incontro ufficiale dei produttori e viticoltori di Mamojà con la stampa. L'incontro ha lo scopo di presentare ufficialmente l'Associazione ai mass media ed è rivolto esclusivamente ai giornalisti, regionali e nazionali, agli addetti ai lavori, alle associazioni del paese e ai produttori e vignaioli di Mamoiada.

La tavola rotonda vedrà la partecipazione di importanti critici e firme del mondo del vino come Dario Cappelloni; Fabrizio Ragnedda, viticoltore di eccellenza della Gallura; Francesco Sedilesu, viticoltore locale e iniziatore dell'associazione Mamojà; Francesco Cadinu, presidente dell'associazione Mamojà. Tra gli invitati speciali, parteciperanno Mauro Ladu, noto chef sardo mamoiadino "doc"; Luciano Barone, Sindaco di Mamoiada; Gabriella Murgia, Assessore all'agricoltura della Regione Sardegna.

L'associazione Mamojà, nasce nel 2015 dai produttori e viticoltori di Mamoiada, oggi (maggio 2019) conta di 70 soci.

Obiettivo comune è quello di valorizzare attraverso il vino il territorio di Mamoiada impegnandosi a orientare e garantire al consumatore la tipicità e la genuinità dei vini del territorio.

Mamojà è inteso anche come un modello socio-economico-vitivinicolo esclusivo in Sardegna regolato da un disciplinare interno condiviso dai soci. Mamojà coordina il processo di sviluppo territoriale ed un ambizioso progetto di export del Made in Italy, promuovendo un piano di marketing sostenibile che conserva uno sguardo attento alla tradizione, incentiva una filosofia produttiva precisa che tutela il territorio e il consumatore, preserva attraverso norme etiche condivise, anche gli aspetti sociali e culturali.

Info press: Giorgio Pitzianti +39 3286652333 | e-mail: g.pitzianti@gmail.com



Allegato - Comunicato Stampa del 14/06/2019

INFORMAZIONI DI APPROFONDIMENTO

Mamojà

Mamojà è un'associazione culturale fondata nel 2015 dai produttori e viticoltori di Mamoiada. L'Ass. Mamojà è presieduta da un direttivo di 7 membri e conta ad oggi (maggio 2019) 70 soci che condividono un compito: valorizzare attraverso il vino il territorio di Mamoiada. L'associazione è regolamentata da un disciplinare, con funzione di autocontrollo dei soci rispetto ai contenuti tecnici della coltivazione della vite e alla produzione del vino per preservarne i caratteri tradizionali e la tipicità, nonché di educazione al rispetto del territorio.

Perché nasce.

L'Ass. Mamojà si propone di promuovere e tutelare il vino e il territorio di Mamoiada: il vino ha una valenza tutta particolare dal punto di vista sociale, culturale, religioso ed è oggi anche il mezzo più importante dal punto di vista del Marketing per veicolare l'economia del territorio. L'Associazione si propone quindi di creare un marchio territoriale che serva per orientare e garantire al consumatore la tipicità e la genuinità dei vini del territorio di Mamojà.

Il territorio.

A Mamoiada, un paesino di 2500 abitanti del centro Sardegna, la tradizione vitivinicola è radicata nella cultura dei paesani. I vigneti secolari e quelli più giovani delineano le colline che circondano il paese. A sostenere questa tradizione sono le 200 Cantine familiari, che producono vino per autoconsumo, e le 20 che imbottigliano regolarmente, per un totale 250.000 bottiglie all'anno. Il territorio di Mamoiada è altamente vocato per la viticoltura e ha un'antica tradizione vitivinicola: i vigneti sono ad un'altitudine media di 736 m. s.l.m. (soggetti a forti escursioni termiche tra il giorno e la notte), i suoi terreni sono di natura granitica di struttura sciolta e leggermente acidi. Nel territorio di Mamoiada ci sono circa 300 ettari di vigneto. Il vitigno più coltivato è il Cannonau (95%). Grazie a dei nuovi impianti, oggi, si sta valorizzando anche la Granazza, un vitigno autoctono a bacca bianca.